

# OSA-NEWS

## Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Numero 45 del 22 Dicembre 2023

### da ASviS

**Il Position paper dell'ASviS a dieci anni dalla legge sul verde urbano**". A dieci anni dall'approvazione della legge n.10 "Norme per lo sviluppo di spazi verdi urbani", l'ASviS ha diffuso il 19 dicembre questo Position paper, realizzato dal Gruppo di lavoro ASviS sul Goal 11 "Città e comunità sostenibili", per amplificare la consapevolezza dell'importanza del verde urbano tra le amministrazioni locali, e aumentare le aree verdi per la biodiversità, adottando una pianificazione urbanistica adeguata alla tutela del patrimonio naturale,

[Link notizia completa](#)

### da CREA

**"Turismo delle radici e prodotti agroalimentari. Percorsi e strategie per valorizzare l'olivicoltura e le aree rurali"**. Il Convegno, svolto il 9 novembre 2023 dal CREA in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Aziendali e Giuridiche dell'Università della Calabria, il MASAF e Rete Rurale nazionale, sul tema del turismo e prodotti agroalimentari, ha approfondito la percezione dell'olio di oliva da parte dei turisti, il legame verso le tradizioni locali e il contributo che può offrire allo sviluppo delle imprese e delle aree rurali. Qui sono disponibili, la registrazione video, le presentazioni dei relatori e alcuni articoli correlati.

[Link notizia completa](#)

### da INNOVA RURALE

**"Rapporto "FOOD 2030 Research and Innovation – Pathways for action 2.0"**. La Direzione generale ricerca e innovazione della Commissione Europea ha pubblicato questo rapporto sulla strategia FOOD 2030 a supporto della transizione verso sistemi alimentari sostenibili, salubri e inclusivi. Il quadro geopolitico in evoluzione e le emergenze legate alla pandemia di COVID 19 e al cambiamento climatico hanno reso necessario questo aggiornamento, allo scopo di identificare in modo più preciso i percorsi di ricerca e innovazione più appropriati al raggiungimento degli obiettivi della strategia FOOD 2030.

[Link notizia completa](#)

## da ISMEA

**“Rapporto Ismea-Qualivita 2023: Dop Economy prima volta sopra i 20 miliardi”.** Il XXI Rapporto, presentato il 18 dicembre, analizza i valori economici e produttivi della qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane. Il settore delle DOP, IGP STG nell'agroalimentare vola oltre la soglia dei 20 miliardi di euro. All'interno del settore, il comparto cibo sfiora i 9 miliardi di euro (+9%) mentre quello vitivinicolo supera gli 11 miliardi di euro (+5%), rappresentando un sistema organizzato, che conta 296 Consorzi di tutela autorizzati dal Ministero dell'agricoltura e oltre 195.000 imprese delle filiere cibo e vino, con un numero di rapporti di lavoro stimati per la prima volta a 580mila unità nella fase agricola e a 310mila nella fase di trasformazione.

[Link notizia completa](#)

## da SCIENCE ADVANCES

**“Higher global gross primary productivity under future climate with more advanced representations of photosynthesis”.** " Le piante assorbono ogni anno una notevole quantità di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), rallentando così gli effetti dannosi del cambiamento climatico. Il gruppo di ricerca guidato dalla Western Sydney University, INRAE (Francia) e School of Natural Sciences di Dublino (Irlanda) ha utilizzato un sistema di modellizzazione per valutare uno scenario ad alte emissioni, per testare come l'assorbimento di carbonio da parte della vegetazione risponda al cambiamento climatico globale del 21° secolo. Il modello ha tenuto conto di aspetti quali l'efficienza con cui l'anidride carbonica può muoversi attraverso l'interno della foglia, il modo in cui le piante si adattano ai cambiamenti di temperatura e distribuiscono in modo più economico i nutrienti nella loro chioma, meccanismi di risposta delle piante che influiscono sulla capacità di una pianta di "fissare" il carbonio. Questo tipo di previsioni hanno implicazioni per soluzioni basate sulla natura come la riforestazione, strumento necessario per raggiungere lo zero netto. I risultati suggeriscono che questi approcci potrebbero avere un impatto maggiore nel mitigare il cambiamento climatico e su un periodo di tempo più lungo di quanto pensassimo in precedenza.

[Link notizia completa](#)

## da WINE NEWS

**“Hypertaste, quando è il computer a degustare vino (e non solo)”.** La divisione di ricerca e sviluppo Ibm Research di Zurigo, ha creato HyperTaste, un “palato artificiale” in grado di valutare diversi tipi di bevande. Si tratta di un dispositivo semplice: un piccolo device a forma di stick, da immergere nella sostanza da analizzare, che, grazie all'Intelligenza Artificiale, è in grado di analizzare e definire la composizione attraverso una “impronta digitale chimica”, ma anche la sua analisi sensoriale. I ricercatori sottolineano che per quanto addestrato, il palato artificiale non potrà mai sostituire l'esperienza umana. Il suo utilizzo può essere di supporto in alcune specifiche circostanze, per esempio in ambito industriale, o come strumento utile per la lotta alle contraffazioni. HyperTaste può essere impiegato, oltre che per il vino, anche per altre bevande: finora sono state condotte ricerche sul caffè, sui succhi di frutta, sulle acque minerali, sui soft drink e anche sul gin. In futuro potrebbe essere applicato anche all'analisi dell'olio extravergine di oliva, ambito potenzialmente molto interessante per il settore, ma al momento complicato dal fatto che l'olio contiene sostanze che ne diminuiscono la conducibilità.

[Link notizia completa](#)

## da UEAA

**“RESOLUTION of the international conference: Closed environment agriculture: technologies and challenges”**. La Conferenza internazionale (14 e 15 novembre 2023) organizzata dall'Accademia lituana delle scienze ha visto un'ampia partecipazione del mondo scientifico e delle imprese agricole, per discutere i progressi nelle tecnologie dell'agricoltura indoor, nonché le sfide e le soluzioni. dell'uso secondario delle materie prime vegetali, dei modi sostenibili per aumentare la resistenza alle malattie nelle piante, del potenziale delle tecnologie fotovoltaiche per l'orticoltura, dello sviluppo di sistemi aeroponici a risparmio idrico ed esempi di pratiche agricole rigenerative in Europa, Medio Oriente e Africa. Oriente e Africa. Al termine dei lavori è stata richiamata l'attenzione delle autorità pubbliche e dei soggetti dell'agricoltura indoor ai seguenti obiettivi che consentiranno all'agricoltura ad ambiente controllato basta su strategie di gestione e tecnologiche sostenibili.

[Link notizia completa](#)

## da UNIVERSITA' LA SAPIENZA ROMA

**“Accordo fra scienziati italiani e spagnoli sui principi dell'etichetta nutrizionale front-of-pack”**. Durante il Convegno “Principles for the definition of front-of-pack nutritional labels (FOPNLs). Italian and Spanish researchers”, tenutosi all'Università Sapienza di Roma e organizzato dall'Unità di ricerca in Scienza dell'alimentazione del Dipartimento di Medicina sperimentale dell'Università Sapienza e dal Comitato nazionale per la biosicurezza, le biotecnologie e le scienze della vita (CNBBSV) della Presidenza del Consiglio, è stato stilato un decalogo di principi che un'etichetta nutrizionale front-of-pack dovrebbe avere per creare una base comune e aiutare i consumatori a fare scelte consapevoli verso diete più salutari.

[Link notizia completa](#)